



"AULA PRÁTICA: EXPLORANDO A CIÊNCIA NA PRODUÇÃO DO IOGURTE"

Márcia Veiga dos Santos¹

Resumo: Como professora na Escola Estadual de Ensino Médio Albino Fantin, na disciplina eletiva de "Bases, Cores, Sensações, Sabores e Transformações", realizo aulas práticas que ampliam a compreensão dos estudantes sobre a produção de iogurte, resgatando técnicas artesanais de fabricação de iogurte, queijo, manteiga, requeijão e outros derivados do leite. Esses produtos eram, e ainda são muitas vezes produzidos pelos próprios pais e avós de forma artesanal, preservando tradições e conhecimentos tradicionais. A organização do espaço escolar, apoiada em currículos que valorizam o cotidiano dos estudantes, constitui uma solução eficaz para promover um aprendizado mais significativo, que une teoria e prática de maneira integrada. Trabalhar a produção e o consumo de alimentos evidencia a importância desse tema na vida das pessoas, ajudando os estudantes a compreenderem a riqueza conceitual envolvida, especialmente sob a perspectiva das Ciências. Assim, eles podem tomar decisões mais conscientes, responsáveis e críticas sobre sua alimentação diária. A alimentação adequada durante a juventude é fundamental para garantir um envelhecimento saudável, pois envolve a qualidade dos alimentos, desde sua produção até o consumo. Por isso, essa temática possui relevância na formação dos estudantes na Educação Básica. A disciplina começa com um convite à reflexão sobre nossos hábitos alimentares, suas implicações na saúde e as doenças relacionadas ao excesso ou à falta de certos nutrientes. Na área das Ciências, abordamos conceitos como a pirâmide alimentar brasileira, macronutrientes e micronutrientes, destacando sua importância para uma vida saudável. Como o leite é um alimento presente na vida de praticamente todas as pessoas, pelo menos em um estágio da vida, optamos por produzir o iogurte, um derivado que permite explorar conhecimentos científicos essenciais, como substâncias puras e misturas, transformações químicas e físicas, além de perigos físicos, químicos e biológicos. Aprendemos também a controlar esses perigos por meio do estudo dos cinco sentidos e da segurança alimentar. Na cozinha da escola, os estudantes participaram de todo o processo de produção do iogurte, desde o tratamento térmico, fermentação, incubação até a conservação. Após a produção, eles degustam o próprio produto, levando uma porção para casa para compartilhar com familiares e amigos. Essa experiência possibilitou aos estudantes compreenderem a organização do ato de cozinhar, planejar suas refeições e exercer autonomia e segurança alimentar, fatores essenciais para uma melhor qualidade de vida e saúde. Além de promover a alimentação saudável, essa prática também

¹ Bacharel e Licenciada em Química, UNIJUI, professora na Escola de Educação Básica Albino Fatin (marciaveigadossantos@gmail.com)



estimula a criatividade, a responsabilidade e o empreendedorismo, já que muitos estudantes trabalham em estabelecimentos alimentares. Assim, o ensino das ciências contribui não só para o bem-estar individual, mas também para a geração de emprego e renda, fortalecendo o vínculo entre educação, saúde e desenvolvimento social.

Palavras-chave: alimentação e saúde, segurança alimentar, ensino de ciências.

Categoria: Ensino (relato de experiência).